

Upala vam je kašika
u pravi med!



Maja med



Birajte provereno



Sa kašikom meda u san, za vitkiji dan! (Medena dijeta)

Do vitke linije se može doći preko noći, ne tokom jedne noći, ali unošenjem određenih namirnica pred spavanje možete podstaći vas organizam da tokom sna sagoreva masti. Dugotrajnim istraživanjem, nutricionisti Mark i Stuart Mekins su došli do saznanja da se uzimanjem jedne kašike meda pred spavanje, može doći do vitke linije, vitalnog i zdravog organizma.

Med sadrži visok procenat fruktoze (voćnog šećera), a efekat sagorevanja masti tokom sna proističe iz uticaja istog na jetru. Namirnice bogate fruktozom se transformišu u glikogen i skladište u jetri pri čemu se stabilise nivo šećera u krvi, što omogućava telu da aktivira hormone zadužene za oporavak kože i mišića. Ovi hormoni se za svoj rad snabdevaju sagorevanjem suvišnih masti.

Maja med sadrži pravo malo bogatstvo fruktoze, ukusan je i lagan za varenje. U procesu ove dijeta, jako je važno da med bude visko kvalitetan i potpuno prirodan, jer će u suprotnom ovaj metabolički proces biti narušen.

Uzimajte med kao hranu, da ga ne biste tražili kao lek!

U narodu je poznato da tajna zdravog i dugotrajnog života leži u ishrani. **Maja med** sadrži 37 različitih mineralnih materija, Vitamine iz A i B kompleksa, vitamin C, sastoji se samo iz prostih šećera koji direktno odlaze u krv. **Maja med** je blagoslov prirode, unošenjem preporučenih dnevnih doza (50-100g dnevno), uspostavićete optimalni energetski balans, ojačaćete imunitet, i potpomozite lečenje kašlja, gušobolje, zatvora, kao i mnogih drugih bolesti.

Za sladokusce! Kuvajte sa medom!

Budite inovativni i kreativni, obogatite vašu trpezu prirodnim i zdravim namirnicama!

Pečeni pileći bataci u Maja medu (ručak)

Sastojci:

4 bataka sa karabatakom (800g), So, 1 supena kašika **Maja meda**, 1 supena kašika soja sosa, 1 kašičica karija, 1 supena kašika ulja, sok od jednog limuna, 600g šargarepe, 20g putera, 400g kukuruznog hleba

Način pripreme:

Napraviti dresing od meda, soja sosa, karija, ulja i soka od limuna. U napravljeni umak umakati batak, ređati u pleh i peći u rerni 30 minuta dok ne dobije lepu boju. Za to vreme skuvati na štapiće isečenu šargarepu, pa je na kraju sotirati u puteru. Gotove batak servirati sa varivom od šargarepe i kukuruznim hlebom.

Mnoštvo naših recepata možete naći na sajtu: **www.majamed.com**

„Maja Promet“ doo

Radoslava Grujića 21a, Beograd

Telefoni/Fax:

011/ 24 44 390

011/ 24 33 423

email: majamed@eunet.yu

web sajt: www.majamed.com